

Sylwester U TIFFANIEGO 2025/2026



PLATINUM PALACE



31.12.2025

20:00 - 02:00

HOTEL PLATINUM PALACE
POWSTAŃCÓW ŚLĄSKICH 204
53-140 WROCŁAW, PL
TEL:+48 519 303 014
TEL:+48 519 303 016
TEL:+48 519 339 042

CENA: 975 ZA OSOBE





PLATINUM PALACE

★★★★★

Sylwester U TIFFANIEGO

„Śniadanie u Tiffany’ego” to kultowy film z 1961 roku, który stał się jednym z najważniejszych symboli stylu i elegancji w historii kina.

Opowiada historię Holly Golightly, ekscentrycznej, uroczej i nieprzewidywalnej młodej kobiety mieszkającej na Manhattanie, która spędza noce na koktajlach, a poranki na spacerach z kawą i rogalikiem przed witryną luksusowego butiku Tiffany & Co

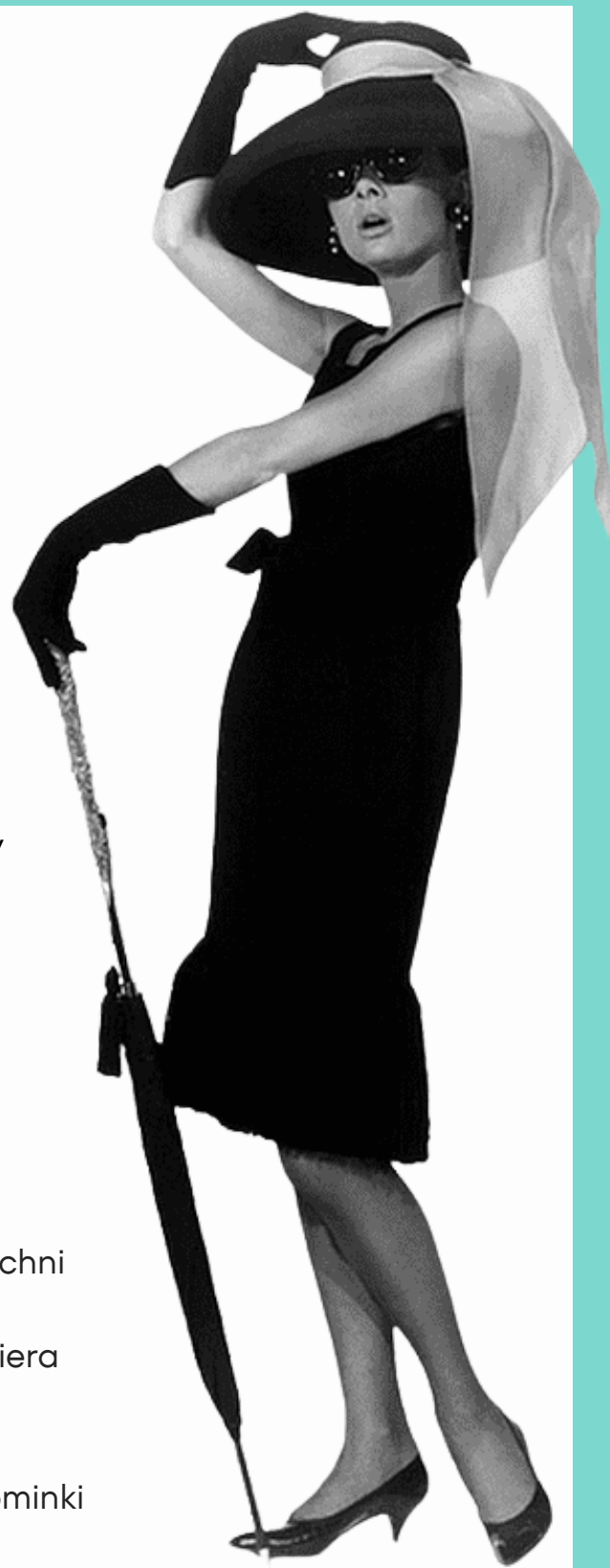
Podczas sylwestrowej nocy przeniesiemy się do tamtych lat.

Zapraszamy do Sylwestrowej zabawy wraz z Platinum Palace

w klimacie ducha lat 60., który dziś postrzegany jest jako synonim klasy i szyku

W programie:

- Muzyka na żywo
- Toast szampanem o północy
- Fotobudka do uwieczniania chwil
- Wyśmienite przekąski i koktajle
- Pyszna kolacja stworzona przez Szefa kuchni Adama Skwarło
- Perfekcyjnie dobrane wino przez sommeliera Pawła Tomaszewskiego
- Open Bar alkoholowy, kolorowe drinki
- Niezliczone konkursy, niespodzianki i upominki



Sylwester U TIFFANIEGO



PLATINUM PALACE

★★★★★

Przystawka:

Pate drobiowe z dodatkiem foie gras, konfitura z cebuli na porto, brioche cynamonowe, orzechy laskowe,

Zupa:

Francuska zupa cebulowa ze szczypiorkiem i serowymi grzankami

Danie główne:

Filet z perliczki podany z gratin ziemniaczanym, sos tartare blanc, dziki brokuł, pomidory konfit, oliwa

Deser:

Flan Muscovado z karmelem i Crumble Makadamia

Zimne przekąski:

Krewetki, chilli, glony, prażony sezam, chipsy

Bliny z łososiem, kwaśna śmietana, kawior, koperek

Tatar z polędwicy wołowej, kapary, oscypek, szalotka

Rostbef na relishu z zielonym pieprzem, rukola, kalamata

Tatar z pieczonych buraków w emulsji octowej, granat, kolendra, nasiona

Wybór serów dojrzewających oraz pleśniowych, suszone owoce, orzechy

Dania ciepłe:

Krem kalafiorowy z grillowanymi karczochami

Filet z okonia morskiego z pieczonymi pomidorami

Policzki wołowe w winie z grillowaną papryką Ramiro i pieczarkami

Filet kurczaka kukurydzianego z sosem maślano kaparowym

Gnocchi z batatów z zielonym masłem

Pieczone ziemniaki z ziołami i czosnkiem

Ratatouille warzywne z oliwkami i suszonymi pomidorami

Coś słodkiego:

Cakesicles Musowe- Malina/Pistacja/biała czekolada

Cake pops- Czekolada/ masło orzechowe/ sól Maldon

Brownie/Namelaka Słonecznikowa/Mus mleczna czekolada

Czekolada/ gruszka/ prosecco/ biszkopt czekoladowy

Tarta/ słony karmel/ krem orzechowy

Tarta/ krem waniliowy/ owoce sezonowe

Sernik mascarpone z musem malinowym

